

Castell d'Or es la herencia de las primeras cooperativas fundadas a finales del s. XIX y principios del s. XX. En la actualidad, somos un total de **16 cooperativas**, que representan a más de 2.200 familias campesinas que trabajan con amor y respeto la naturaleza.

Unidos por un objetivo, construir un proyecto común con valor, con carácter, con tradición... un verdadero Castillo de Oro, que favorezca el desarrollo de nuestros socios, beneficiarios directos de su esfuerzo.

Desde 2005, en Castell d'Or, seleccionamos las mejores viñas y contamos con modernas instalaciones para crear un producto exclusivo, con personalidad y de categoría **Prémium**.

*Vino con aromas de fruta
blanca y flor de azahar.
Selección exclusiva de las
mejores viñas.*



El **Vino Blanco Castell d'Or** se elabora a partir de la variedad **Xarel·lo**, característica de la zona del Penedès. La gran extensión de tierra que trabajan nuestros agricultores permite una selección exclusiva de los mejores racimos de esta variedad. El paisaje de la **DO Penedès** se define por sus terrenos calcáreos, por colinas y bosques. Una región donde se pueden encontrar viñas desde a la orilla del mar hasta 500 metros de altura. Además, la climatología de la región es típicamente mediterránea, es decir, suave y cálida, con particularidades según el área: zonas templadas con más influencia marítima y zonas con más contraste entre temperaturas máximas y mínimas.

De esta variedad climática y paisajística así como de la riqueza de los suelos nace el **Vino Blanco Castell d'Or**, un vino representativo de la **singularidad varietal** de la zona pero con **personalidad única, fresco y aromático**.

DATOS TÉCNICOS

Variedades

Xarel·lo 100%

Edad de la viña

Más de 10 años

Temperatura de fermentación

16°C

Periodo de fermentación

9 días

Grado de alcohol (vol)

12 %

Temperatura de servicio recomendada

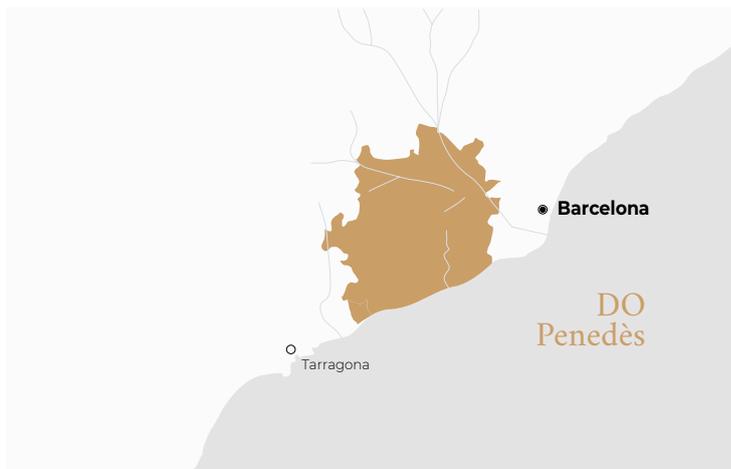
6-8°C

Enólogo

Joan Rabadà

VIÑA Y VENDIMIA

La recogida del fruto es la culminación de todo un ciclo natural donde los agricultores **respetan los tiempos y cuidan de la planta** en todas sus fases. En esta etapa, desde Castell d'Or velamos por el estado óptimo de maduración, el buen estado sanitario de los racimos, el sistema de recogida así como el transporte rápido y respetuoso del fruto hasta nuestras modernas instalaciones donde seleccionamos el mosto de calidad más elevada por la elaboración de nuestros vinos.



ELABORACIÓN

Buscamos obtener un mosto con las mejores características organolépticas. Por este motivo, se hace un proceso de prensado controlando la presión de manera rigurosa para que sea la menor posible y obtener una materia prima excelente. A través de temperatura controlada, se refrenan la acción de las levaduras haciendo que el proceso de conversión de los azúcares en alcohol sea la más adecuada por su contenido alcohólico, para potenciar el sabor final de nuestros productos y para su conservación adecuada.

Conseguimos un **vino brillante, singular, sedoso y elegante, con una buena acidez y una excelente graduación alcohólica.**

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Amarillo muy pálido, casi blanco.



Aromas

Mucha fruta blanca, flor de jazmín y margaritas.



Paladar

Fresc, bona acidesa i persistència mitjana.



Maridajes

Todo tipo de pastas, arroces, carnes blancas, pescados, marisco y ensaladas.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Bronce – **Concurs Tastavins DO Penedès 2022**
- Medalla de Plata – **Premis Vinari 2021**

